

Kartoffel-Wirsing-Stampf mit Meerrettich

Für 4 Personen

200 g Wirsing	100 g Zwiebel	60 g Speck
100 g Butter	0,2 l Sahne	4 EL Meerrettich
Salz, weißer Pfeffer	500 g Kartoffeln	1/4 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	

Die Kartoffeln schälen, kochen und abgießen und ausdampfen lassen.

In der Zwischenzeit den Wirsing vierteln, Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Butter in einem großen Topf aufschäumen lassen. Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit dem Wirsing anschwitzen. Sahne angießen und Wirsing sanft garen, dass er noch bissfest ist. Meerrettich dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Speck in feine Würfel schneiden und mit 1 EL Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne kross braten, restliche Butter dazugeben und aufschäumen lassen, dann vom Herd nehmen.

Petersilie fein hacken. Kartoffeln stampfen, warme Butter mit Speck und Petersilie dazugeben. Nach und nach den Sahne-Wirsing einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Wenn der Stampf zu kompakt ist, noch etwas warme Sahne oder Milch einrühren.

Christian Henze am 06. November 2020